

Speisekarte



Dessert / Eis

Eiskaffee (E, G, 2, 4, 5, 7) <i>Kaffee, Vanilleeis, Sahne</i>	9,00 €
Eisschokolade (E, G, 2, 4, 5) <i>Eisschokolade, Schokoladeneis, Sahne</i>	9,00 €
Gemischtes Eis, Sahne – 3 Kugeln (C, E, G, H, 2, 3, 4, 5) <i>Angebot: Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis, Nusseis, Sahne</i>	8,00 €
Obstbecher (E, G, 2, 4, 5) <i>Vanilleeis, Erdbeereis, frisches Obst, Sahne</i>	8,50 €
Coupe Denmark (E, G, 2, 4, 5) <i>Vanilleeis, Schokosoße, Sahne</i>	8,00 €
Nussknacker (E, G, 2, 4, 5) <i>Nusseis, Schokosauce, Walnüsse und Sahne</i>	8,20 €
Eierlikörbecher (E, G, 2, 4, 5) <i>Schokoeis, Vanilleeis, Sahne, Eierlikör</i>	8,50 €
Schwarzwaldbecher (E, G, 2, 4, 5) <i>Vanilleeis, Schokoeis, eingelegte Kirschen, Sahne, Kirschlikör</i>	9,00 €

KENNZEICHNUNGEN

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide · B = Krebstiere · C = Eier · D = Fisch · E = Erdnüsse · F = Soja
G = Laktose · H = Schalenfrüchte (Nüsse) · I = Sellerie · J = Senf · K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid/Sulfite · M = Lupinen · N = Weichtiere

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff · 2 = mit Konservierungsstoff · 3 = mit Antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker · 5 = Süßungsmittel · 6 = Chininhaltig
7 = Koffeinhaltig · 8 = Nitrat · 9 = Geschwärzt · 10 = enthält Phosphat · 11 = Geschwefelt
12 = Gewachst

Hausgemachte Kuchen



HAUSGEMACHTE KUCHEN VON KONDITORMEISTERIN ANJA

Seit über 15 Jahren verzaubert unsere Konditorin Anja Ihre Sinne. Mit Leidenschaft, Können und den besten Zutaten kreiert sie täglich wahre Kunstwerke. Anja kennt kein Geheimnis – nur Liebe zum Handwerk und die besten Zutaten: frisches Mehl, Freilandeier, feine Butter und, je nach Kuchen, cremigen Joghurt oder Quark.

Der Rhythmus der Natur bestimmt unser Angebot, denn Anja wählt nur die besten Früchte der Saison für ihre Kreationen.

UNSERE LEGENDÄREN KLASSIKER

Schwarzwälder-Kirsch-Torte: Anjas Meisterwerk, ein absoluter Muss für jeden Genießer.

Birnen-Tarte mit Walnüssen: Fruchtig, nussig, unwiderstehlich.

SAISONALE HIGHLIGHTS, FRISCH VON ANJA GEBACKEN

Frühling: Erster Erdbeerkuchen, dick mit Sahne – eine kleine Sünde, die sich lohnt.

Sommer: Erfrischender Johannisbeer-Baiser oder fruchtiger Rhabarberkuchen.

Herbst: Klassischer Apfelkuchen und saftiger Zwetschkuchen mit Butterstreuseln.

Winter: Genießen Sie am Kamin ein Stück cremigen Käsekuchen.

Alle Kuchen sind selbstverständlich auch zum Mitnehmen erhältlich.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

5,80 €

(A,C,G,5)

SAISONALE OBSTKUCHEN

5,00 €

(A,C,G,5)

KÄSE & SAUERAHMKUCHEN

5,00 €

(A,C,G,5)

TORTEN

5,60 €

(A,C,G,5)

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns gerne an. Wir geben wir Ihnen, soweit dies uns möglich ist, mündlich und anhand unserer separaten Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen 1), B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse , F= Soja,

G=Laktose, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen,

L= Schwefeldioxid und Sulfite, M= Lupinen, N= Weichtiere

Zusatzstoffe:

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel,

4= mit Geschmacksverstärker, 5= Süßungsmittel, 6= Chininhaltig, 7= koffeinhaltig, 8= Nitrat,

9=Geschwärzt, 10= enthält Phosphat, 11= Geschwefelt, 12= Gewachst